

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平11-262447

(43)公開日 平成11年(1999) 9月28日

(51)Int.Cl.⁶

識別記号

F I

A 4 7 J 27/00

1 0 7

A 4 7 J 27/00

1 0 7

F 2 4 C 7/02

5 5 1

F 2 4 C 7/02

5 5 1 B

5 5 1 C

5 5 1 E

// A 2 3 L 1/10

A 2 3 L 1/10

G

審査請求 有 請求項の数 1 O L (全 3 頁)

(21)出願番号

特願平10-68258

(22)出願日

平成10年(1998) 3月18日

(71)出願人

598036193

株式会社サンハーモニー

静岡県田方郡菰山町四日町106番地の2

(72)発明者

中村 悦治

静岡県田方郡函南町仁田787の2

(72)発明者

藤田 勝義

静岡県駿東郡長泉町本宿232

(74)代理人

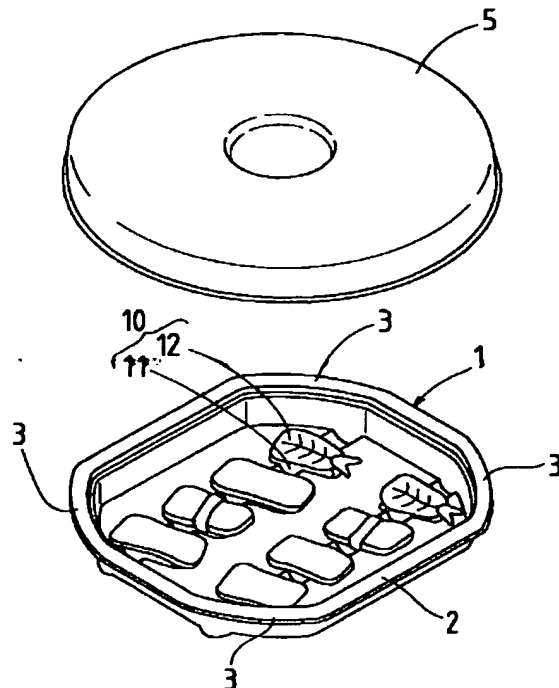
弁理士 倉内 義朗

(54)【発明の名称】 調理容器

(57)【要約】

【課題】高周波レンジによる調理過程において、発生した水蒸気が調理物に悪影響を与えることがなく、また、迅速にしかも確実に蓋体を容器本体に装着することができ、しかも部分的に温め度合いを変えて調理物を調理することができる。調理容器を提供する。

【解決手段】高周波レンジを用いて調理する際に使用する調理容器であって、高周波レンジを用いて調理しようとする調理物を収容する容器本体1と、該容器本体1の上面を被覆する蓋体5とで構成され、上記容器本体1は、その四隅が同一円周上となる円弧3に形成された矩形体2からなり、上記蓋体5の内周面が上記容器本体1の四隅の円弧3で形成される円周と略同じ円周に形成され、さらに、蓋体5の少なくとも一部が高周波を遮蔽するように構成されている。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 高周波レンジを用いて調理する際に使用する調理容器であって、高周波レンジを用いて調理しようとする調理物を収容する容器本体と、該容器本体の上面を被覆する蓋体とで構成され、上記容器本体は、その四隅が同一円周上となる円弧に形成された矩形体からなり、上記蓋体の内周面が上記容器本体の四隅の円弧で形成される円周と略同じ円周に形成され、さらに、蓋体の少なくとも一部が高周波を遮蔽するように構成されたことを特徴とする調理容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】 本発明は、高周波レンジで調理する際に使用する調理容器に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来、高周波レンジによって調理物を調理する場合、当該調理物を皿の上にのせるか容器に入れた状態で高周波レンジの中に入れ、この高周波レンジを所定時間稼働させることによって温めていた。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、上記従来のもの、特に調理物を容器に入れた状態で当該調理物を温めると、その調理過程において、調理物から発生する水蒸気により容器内部に水滴が付着し、この水滴が調理物自体に悪影響を及ぼすという問題があった。

【0004】 また、例えば、調理物として冷凍寿司を調理する場合、調理過程における上述した問題の発生とともに、高周波レンジによって御飯とネタの全体が温められるため、寿司本来の御飯は温かくネタは冷たい、という

【0005】

【課題を解決するための手段】 本発明の調理容器は、高周波レンジを用いて調理する際に使用する調理容器であって、高周波レンジを用いて調理しようとする調理物を収容する容器本体と、該容器本体の上面を被覆する蓋体とで構成され、上記容器本体は、その四隅が同一円周上となる円弧に形成された矩形体からなり、上記蓋体の内周面が上記容器本体の四隅の円弧で形成される円周と略同じ円周に形成され、さらに、蓋体の少なくとも一部が高周波を遮蔽するように構成されたものである。

【0006】

【発明の実施の形態】 以下、本発明の実施の形態を図面を参照して説明する。

【0007】 図1及び図2は、本発明の調理容器を示している。この調理容器は、容器本体1と該容器本体1の上面を被覆する蓋体5とで構成されている。

【0008】 容器本体1は、その四隅が円弧3に形成された矩形体2で構成されており、底部には、調理物を収容するための複数の収容部4（図2参照）が形成されて

いる。

【0009】 上記四隅を形成する各円弧3…は、同一円周上となるように、容器本体1の中心を基準とする同じ曲率で形成されている。

【0010】 そして、前記各収容部4には温め度合いを異なるようにして温めたい調理物、例えば冷凍寿司10が収容される。

【0011】 この冷凍寿司10は、御飯11とその上にのせられたネタ12とからなり、冷凍保存された状態で前記各収容部4に収容される。

【0012】 前記蓋体5は、その内周面が前記容器本体1の四隅の各円弧3で形成される円周と略同じ円周に形成されたものである。この蓋体5は、高周波レンジの高周波を遮蔽する材質、例えばアルミ、鉄、ホーロなどで構成されている。

【0013】 このように形成された容器本体1と蓋体5とで調理容器を構成したことで、容器本体1に蓋体5を装着して高周波レンジで冷凍寿司10を調理する場合、蓋体5の内面は容器本体1の四隅のみに合致し、その他の容器本体1の周縁部分には図2に示すように蓋体5の内面との間において外部と通じる間隙6が存することになる。よって、調理過程において、冷凍された寿司10から水蒸気が発生しても、この水蒸気が内部に溜まることなく、上記間隙6を通じて外部に排出される。従って、発生した水蒸気が寿司10の御飯11などに悪影響を与えることがない。

【0014】 また、蓋体5を容器本体1に装着する際において、容器本体1の中心と蓋体5の中心とが合致するように装着すればよく、容器本体1の置かれた向きに係わらず、容易に蓋体5を装着することができる。つまり、高周波レンジ内に置かれた容器本体1の向きに合わせて蓋体5の向きを調節する必要がなく、迅速にしかも確実に蓋体5を容器本体1に装着することができる。

【0015】 さらに、蓋体5を高周波を遮蔽する材質で構成したことで、蓋体5で覆われている冷凍寿司10の上側であるネタ12の部分には、高周波が蓋体5で遮蔽されるため、直接作用することがない。よって、この冷凍寿司10は、蓋体5によって遮蔽されていない下の御飯11の部分から温められ、冷凍寿司10の上下の部分で温め度合いを変えることができる。

【0016】 この結果、ネタ12は冷たく、御飯11は人肌になるよう冷凍寿司10を高周波レンジによって調理することができる。

【0017】 なお、本実施の形態では、冷凍寿司10を高周波レンジによって調理する場合について説明したが、本発明の調理容器は冷凍寿司10に限らず、温め度合いを異なるように温めたい調理物、全般に使用することができる。

【0018】 また、本実施の形態では、蓋体5の全体を高周波レンジの高周波を遮蔽する材質で構成したものに

3

4

について説明したが、調理しようとする物によっては、蓋体5の一部のみを高周波レンジの高周波を遮蔽する材質で構成してもよい。また、蓋体5自体を上記材質で構成するのではなく、プラスチックなどの高周波を遮蔽しない材質で蓋体本体を形成し、この蓋体本体の外面もしくは内面に高周波を遮蔽する材質のシート等を貼り付けたものでもよく、さらに高周波を遮蔽する材質のシート等をインサート成形などにより上記蓋体本体内に埋設したものでもよい。

【0019】

【発明の効果】以上述べたように、本発明の調理容器によれば、容器本体に蓋体を装着して高周波レンジで調理物を調理する場合、蓋体の内面は容器本体の四隅のみに合致し、その他の容器本体の周縁部分には蓋体の内面との間において外部と通じる間隙が存することになり、調理過程において、調理物から水蒸気が発生しても、この水蒸気が内部に溜まることなく、この間隙を通じて外部に排出され、これにより発生した水蒸気が調理物に悪影響を与えることがない。また、蓋体を容器本体に装着する際においても、容器本体の中心と蓋体の中心とが合致

するように装着すればよく、迅速にしかも確実に蓋体を容器本体に装着することができる。

【0020】さらに、蓋体の少なくとも一部を高周波を遮蔽する材質で構成したことで、蓋体の上記材質の部位に対応する調理物の部位は、高周波が遮蔽されるので当該高周波が直接作用することがなく、上記材質によって遮蔽されていない調理物の部位が温められ、これにより部分的に温め度合いを変えて調理物を調理することができる。

10 【図面の簡単な説明】

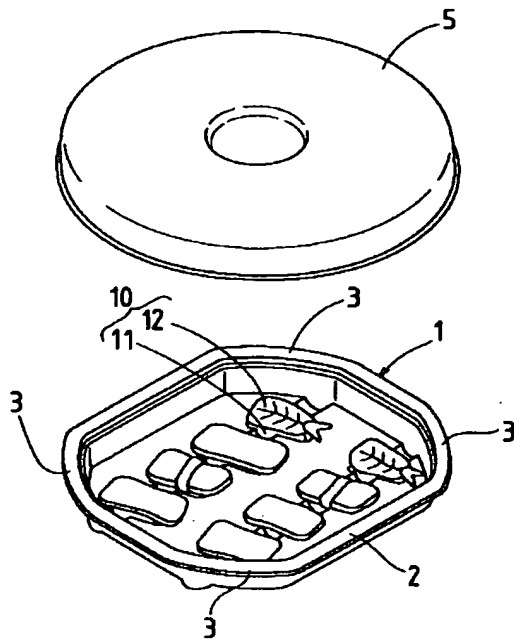
【図1】本発明の調理容器を示す分解斜視図である。

【図2】本発明の調理容器を示す断面図である。

【符号の説明】

- 1 容器本体
- 2 矩形体
- 3 円弧
- 4 収容部
- 5 蓋体
- 10 寿司
- 20

【図1】



【図2】

